CRÉMANT D’ALSACE BRUT BLANC

AOP Crémant d'Alsace

Élaboré en méthode traditionnelle, ce crémant d’une grande élégance est caractérisé par sa finesse.



Accords Mets/Vins	Apéritif ou tout un repas.
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Brut
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage.
Acidité (H2SO4)	4.50 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	9.50 g/L

GALERIE D'IMAGES



DESCRIPTION DU PRODUIT

Ses bulles délicates et son fruité enchanteront vos fêtes et votre quotidien.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accords Mets/Vins	Apéritif ou tout un repas.
Acidité (H2SO4)	4.50 g/L
Appellation	AOP Crémant d'Alsace
Contenance	75 cl
Degré Alcoolique	12.50°
Dégustation	Une belle mousse fine, des arômes tout en finesse très caractéristiques des pinots auxerrois. Un bon équilibre et une belle longueur en bouche.
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucre Résiduel	9.50 g/L
Sucrosité	Brut
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage.

- Télécharger la fiche technique